

FISCHSPIESSE MIT ZITRONEN-PFEFFER-MARINADE

Für 4 Personen

Zutaten

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Marinieren: ca. 15 Minuten

Metall- oder Holzspiesse

Marinade:

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

2 TL fein geriebener Ingwer

1/2 TL gemahlener, weisser Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Zucker

2 EL Bratcrème

600-700 g Hecht oder Zander, enthäutet, in ca.

2,5 cm grosse Würfel geschnitten

2 Zitronen, in Schnitze geschnitten

150 g Kefen

Bratcrème zum Bepinseln

Salz



Zubereitung

- 1** Marinade: Alle Zutaten verrühren. Fischwürfel darin wenden. Zugedeckt 10-15 Minuten bei Raumtemperatur marinieren. Fischwürfel abtropfen lassen, mit Zitronenschnitzen und Kefen an Spiesse stecken. Zitronen und Kefen mit wenig Bratcrème bepinseln.
- 2** Spiesse in einer beschichteten Grill- oder Bratpfanne beidseitig je 2-3 Minuten braten, salzen. Während des Bratens 1-2-mal mit Marinade bestreichen. Dazu passen ein Kefen-Tomaten-Salat und Baked potatoes mit Crème fraîche. Spiesse in einer Aluschale oder auf Alufolie über starker Glut beidseitig